

Frühlings- Menü

1. Erbsen-Minze-Schaum-Suppe
mit Wachtel und Karotte
2. Marinierte Lachs-Rolle
mariniertem Gemüse
Kräuter-Vinaigrette
3. Fasanen-Keule aus Embrach
geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce
mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse
4. Gitzi-Variation
Rückenfilet im Rohschinken- Mantel
Gitzi-Jus, marinierte Pilzen
gefüllte Kartoffel-Kugel

oder

4. Swiss-Lachs "Karotte"
Karotten-Variation
Schwarzer- Reis
5. Käse Auswahl von Rolf Beeler
von der Platte
6. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Pinot Gris

Weingut Lienhard, Teufen

West (Rosé)

Pinot Noir

Kloten, Schloss Teufen

Zweigelt

Gehring, Freienstein

Juan Gil Silver Label

Monastrell

Murcia, Spanien

Compleo Rosé

Pinot Noir/ Cabernet Jura

Staatskellerei Zürich

Chateau Fonroque

Merlot/ Cabernet Franc

St. Emilion, Frankreich

STEI US DE KRONE

Sauvignon/ Muscaris

Lienhard & Vögeli, Teufen

6 Gänge Menü 125.00 Mit Weinbegleitung 155.00

5 Gänge Menü 112.00 Mit Weinbegleitung 142.00

4 Gänge Menü 99.00 Mit Weinbegleitung 130.00